

# Tagliatelle mit Zucchini und Walnüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

200 g Mehl

2 Eier

1 Stück Parmesan, à 50 g

Salz

**Für das Zucchini-Gemüse:**

1 Zucchini, groß

1 rote Zwiebel

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

25 g Walnüsse

1 EL Crème-fraîche

2 EL Olivenöl

Butter, Zucker

Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl und die Eier mit einem Schuss Wasser zu einem Teig kneten. Diesen anschließend dünn ausrollen und Tagliatelle daraus schneiden. Die Bandnudeln in den Topf geben und bissfest garen. Butter in einer Pfanne zerlassen und das Olivenöl hinzugeben. Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und in die Pfanne geben. Die Zwiebel bei mittlerer Hitze und abgedeckter Pfanne unter gelegentlichem Rühren weich dünsten. Die Zucchini waschen von den Enden befreien, in dünne Scheiben schneiden und zu der Zwiebel geben. Alles etwa 15 Minuten abgedeckt garen lassen, bis das Gemüse ganz weich ist. Die Walnüsse und die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Crème-fraîche unter die Zucchini Mischung rühren. Mit dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle mit den Zucchini und Walnüssen auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Hermann Frenser am 11. September 2014